



ISSN:1306-3111

e-Journal of New World Sciences Academy
2011, Volume: 6, Number: 2, Article Number: 5A0063

ECOLOGICAL LIFE SCIENCES

Received: November 2010

Accepted: February 2011

Series : 5A

ISSN : 1308-7258

© 2010 www.newwsa.com

Bülent Şen

Özgür Canpolat

Güliden Atalayoğlu

Firat University

bsen@firat.edu.tr

ocanpolat@firat.edu.tr

Elazığ-Turkey

ELAZIĞ İLİNİN BAZI İLÇELERİNDE BALIK ETİ TÜKETİMİ

ÖZET

Bu çalışma, Elazığ ilinin Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu ve Maden ilçelerinde balık eti tüketiminin mevcut durumunu belirlemek amacıyla yürütülen anket çalışmasının sonuçlarını içermektedir. Anket çalışmasının yürütüldüğü her beş ilçede ailelerin aylık balık eti tüketiminin 500-1500 g arasında değiştiği tespit edilmiştir. Ailelerin balık tercihleri dikkate alındığında Keban ve Palu ilçelerinde tatlı su balıklarının, Kovancılar, Sivrice ve Maden ilçelerinde ise deniz balıklarının daha fazla tüketildiği belirlenmiştir. İlçelerde alabalık en fazla tüketilen tatlı su balığı olurken, deniz balığı olarak hamsi tüketilmektedir. Buna karşılık, Sivrice ilçesinde ise en fazla tüketilen tatlı su balığı siraz olmuştur. Anket çalışmasının yürütüldüğü bütün ilçelerde balıklar daha çok kızartma yöntemiyle tüketilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Balık Eti Tüketimi, Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu, Maden, Elazığ

FISH CONSUMPTION IN SOME TOWNS OF ELAZIĞ PROVINCE

ABSTRACT

This study comprises the outcome of a survey accomplished for the purpose of determination of present status of fish consumption in some towns (Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu and Maden) Elazığ province. Public inquiry yielded that monthly fish consumption of families vary between 500 and 1500 g in these towns. Considering fish preference of families, freshwater fishes were commonly consumed in Keban and Palu whilst marine fishes were preferred more than freshwater species in Kovancılar, Sivrice and Maden. Trout and anchovy were most commonly consumed freshwater and marine fish in these towns respectively. However, a cyprinid (*Capoeta capoeta umbla*) was found to be most consumed freshwater fish in Sivrice Town. Families mostly prefer frying to other cooking ways.

Keywords: Fish Meat Consumption, Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu, Maden, Elazığ

1. GİRİŞ (INTRODUCTION)

Balık insanların en eski çağlardan beri vazgeçemediği besinler arasında çok önemli bir yer tutmaktadır. Gerçekten, bitkilerin ekilip yetiştirilmesi ve hayvanların besin olarak kullanımı için evcilleştirilmesinden önceki dönemlerde en kolay elde edilebilen ve bu nedenle de en çok tüketilen besinlerin balık ve diğer deniz ürünleri olduğu bilinmektedir. Günümüzde 20.000'den fazla yenilebilen balık, kabuklu deniz hayvanı ve memeli deniz türü yaşamaktadır. Bunların yaklaşık 250 türü insanların diyetlerinde çeşitli şekillerde yer almaktadır [1 ve 2]. İnsanlar tarafından tüketilen hayvansal proteinin toplam miktarının %25'i akuatik orijinlidir [3]. Ayrıca, önümüzdeki ilk on beş yıl içinde dünyada ihtiyaç duyulan proteinin %40'ının sucul hayvansal organizmalardan sağlanacağı tahmin edilmektedir Dünya nüfusu, 6,5 milyar olup, yıllık artış oranı yaklaşık %2'dir. Bu rakamlara göre, bir insanın günlük ortalama protein ihtiyacının 65 g olduğu dikkate alındığında, dünya nüfusunun toplam protein ihtiyacı 4.2×10^8 kg olarak hesaplanmaktadır. Dünya nüfusunun artışına bağlı olarak bu oran günde 2×10^4 kg olacak şekilde artacaktır. Bu durum, gelecekte sucul hayvansal organizmaların protein kaynağı olarak daha çok kullanılacağına dikkat çekmektedir.

2. ÇALIŞMANIN ÖNEMİ (RESEARCH SIGNIFICANCE)

Ülkemizin ve dünyanın çeşitli bölgeleri arasında balık eti tüketimi hususunda önemli farklılıklar vardır [4 ve 5]. Bu nedenle balık eti tüketiminin bölgelerimize ve/veya şehirlerimize göre mevcut durumunun ortaya çıkarılması, balık eti tüketiminin yaygınlaştırılmasıyla ilgili çalışmalara temel teşkil etmektedir. Elazığ ili üç tarafı göllerle çevrili bir yarım ada durumunda olup, bu sularda yapılan avcılık ve yetiştiricilikten kayda değer miktarda balık üretimi gerçekleştirilmektedir. Tatlı su balıklarının yanı sıra Karadeniz ve Marmara Denizi'nden avlanan deniz balıkları da pazarda satışa sunulmaktadır. Buna karşılık ildeki balık eti tüketimi oldukça düşüktür. Gerçekten Elazığ il merkezinde balık eti tüketim miktarı ve tüketim şekli üzerinde gerçekleştirilen bir çalışma [6] sonucunda Elazığ il merkezinde balık eti tüketimi kişi başına 1 kg'ın altında (750 g) çıkmıştır. Bu çalışmanın devamı ve tamamlayıcısı olarak Elazığ ilinin ilçelerindeki balık eti tüketiminin mevcut durumunun araştırılması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda Elazığ ilinin Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu ve Maden ilçelerinde balık eti tüketimini konu alan anket çalışmaları yürütülmüştür. Anket sonuçları bu araştırmanın bulguları olarak değerlendirilmiştir.

3. DENEYSEL YÖNTEM (EXPERIMENTAL METHOD)

Bu çalışma, 2007 yılında Elazığ ilinin Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu ve Maden ilçelerinde balık tüketimiyle ilgili olarak yürütülen bir anket çalışmasıdır. Çalışmanın bulguları, ilçe merkezlerinde rastlantısal yöntemle seçilen ilköğretim ve liselerdeki toplam 3771 (Keban 747 kişi, Kovancılar 942 kişi, Sivrice 507 kişi, Palu 942 kişi ve Maden 633 kişi) öğrencinin aileleriyle yapılan anket çalışmalarıyla elde edilen bilgilere dayanmaktadır. Anket formları Milli Eğitim Bakanlığı ve/veya ilçelerin mülki amirlerinin izniyle, gelir düzeyi birbirinden farklı semtlerdeki ilk ve orta öğretim okulu öğrencilerine dağıtılarak aileleriyle birlikte doldurmaları rica edilmiştir.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA (RESULTS AND DISCUSSION)

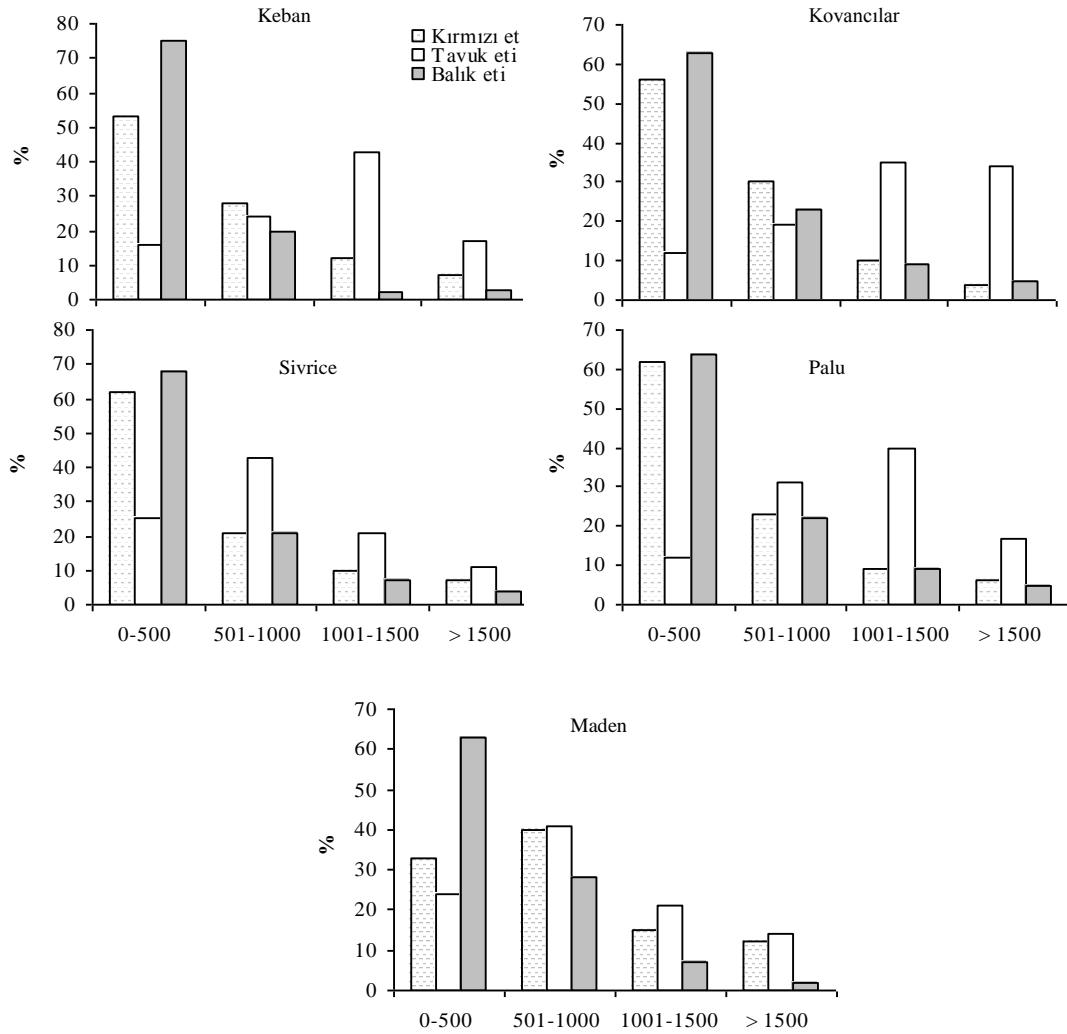
Çalışmamızda Elazığ ilinin Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu ve Maden ilçelerinde ankete katılan katılımcıların ifadelerine bağlı olarak, balık eti tüketimi, tüketim şekilleri, balık tercihleri ve

balık etinin besleyici özellikleri hakkındaki bilgileri, balık satın alırken dikkat ettikleri noktalar ve balık etini tercih nedenleri gibi konular ayrı başlıklar halinde incelenmiştir.

4.1. İlçelerde Aylık Et Tüketimi (Monthly Amount of Meat Consumption in the Towns)

Ailelerin ortalama aylık et (kırmızı et, tavuk eti ve balık eti) tüketim miktarları anket formlarında (0-500), (501-1000), (1001-1500) ve (1500) g'dan çok şeklinde gruplandırılmıştır.

Anket sonuçlarına göre, Keban ve Kovancılar ilçelerinde bir ayda 0-500 g et tüketen aileler arasında en çok balık eti tüketilirken, bunu kırmızı et ve tavuk eti tüketenler izlemiştir (Şekil 1). Her iki ilçede de bir ay içerisinde 501-1000 g et tüketen gruplar arasında en çok kırmızı etin, 1000 g'dan çok et tüketen gruplar arasında ise tavuk etinin tüketildiği ortaya çıkmıştır.



Şekil 1. İlçelerdeki ailelerin ortalama aylık et tüketim miktarları
(Figure 1. Amounts of monthly meat consumption of families in the towns)

Anket çalışmalarının yürütüldüğü Sivrice ve Palu ilçelerinde bir ayda 0-500 g et tüketen aileler arasında Keban ve Kovancılar

ilçelerinde olduğu gibi en fazla balık eti tüketilirken, bunu kırmızı et ve tavuk eti tüketenler izlemiştir (Şekil 1). Bu iki ilçede bir ay içerisinde 500 g'dan daha fazla et tüketen gruplar arasında ise, Keban ve Kovancılar ilçelerindeki durumun aksine, tavuk etinin kırmızı et ve balık etine oranla daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir (Şekil 1).

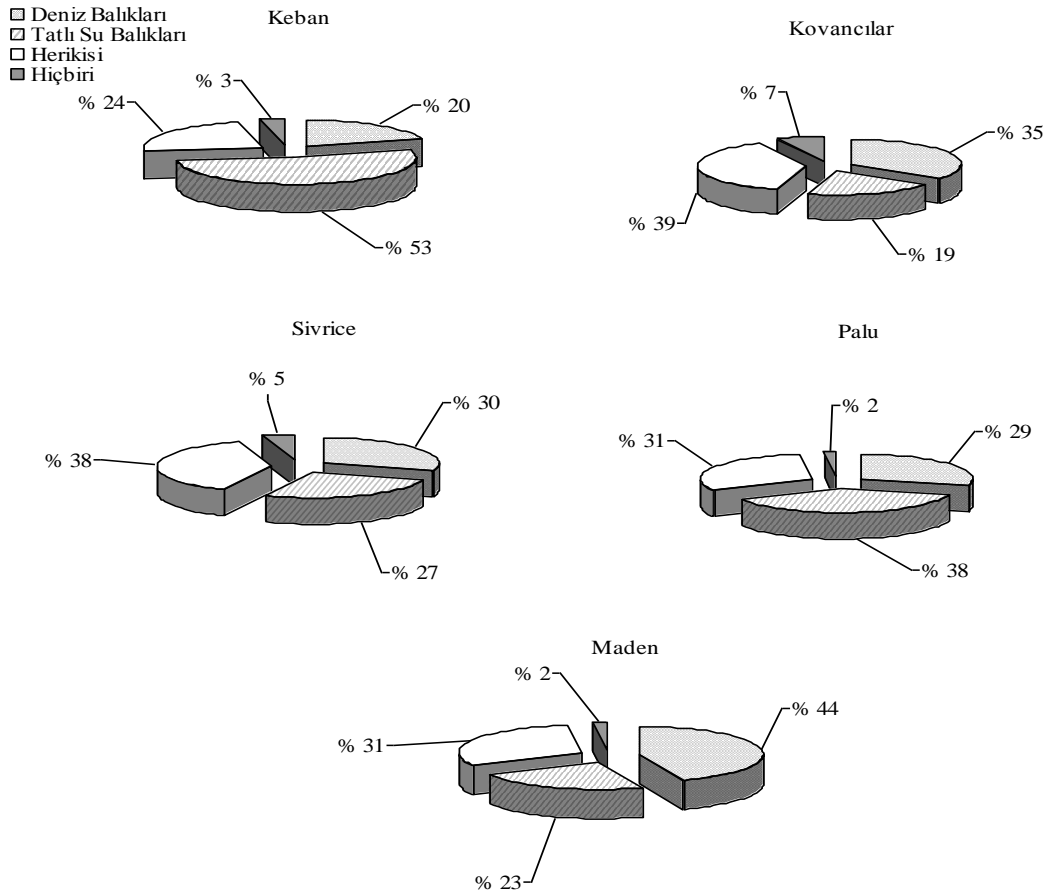
Anket sonuçlarına göre Maden ilçesinde, diğer ilçelerde olduğu gibi, aylık 0-500 g et tüketen aileler arasında diğer ilçelerde olduğu gibi en fazla balık eti tüketilirken, bunu kırmızı et ve tavuk eti tüketenler izlemiştir (Şekil 1). Aylık 500 g'dan daha fazla et tüketen gruplar arasında ise (Sivrice ve Palu ilçelerinde olduğu gibi) tavuk etinin daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir.

4.2. İlçelerde Ailelerin Balık Tercihi (Fish Preference of Families in the Towns)

Anket yapılan beş ilçedeki ailelerin balık tercihlerinin yüzdeleri her bir ilçe için ayrı ayrı grafikler halinde verilmiştir (Şekil 2). Şekil 2'den de görüleceği üzere, araştırma kapsamına alınan Keban ilçesindeki ailelerin %3'ü, Kovancılar ilçesindekilerin %7'si, Sivrice ilçesindekilerin %5'i, Palu ve Maden ilçelerindekilerin ise %2'si hiç balık eti tüketmemektedir. Keban ilçesinde ankete katılan ailelerin %53'ünün, Kovancılar ilçesinde %19'unun, Sivrice ilçesinde %27'sinin, Palu ilçesinde %38'inin, Maden ilçesinde ise ailelerin %23'ünün yalnız tatlı su balığı tükettiği tespit edilmiştir.

Keban ilçesinde ailelerin %20'sinin, Kovancılar ilçesinde %35'inin, Sivrice ilçesinde %30'unun, Palu ilçesinde %29'unun, Maden ilçesinde ise ailelerin %44'ünün yalnız deniz balığı tükettiği belirlenmiştir (Şekil 2).

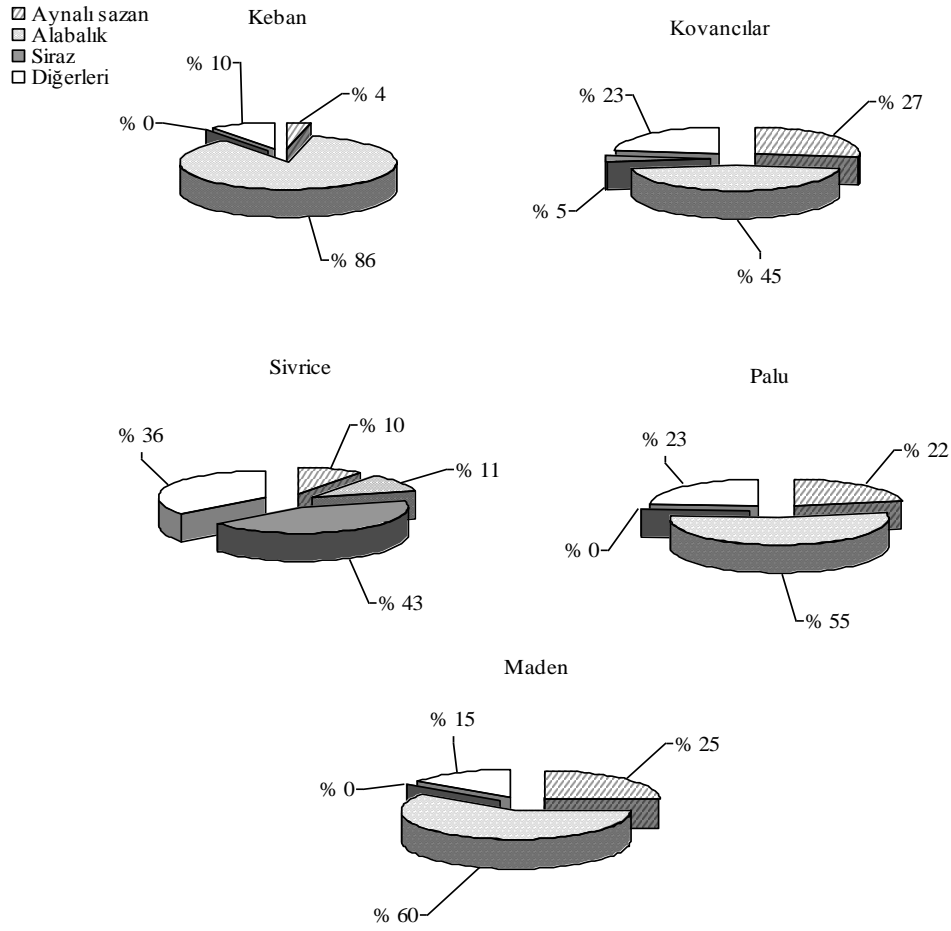
Keban ilçesinde ailelerin %24'ünün, Kovancılar ilçesinde %39'unun, Sivrice ilçesinde %38'inin, Palu ve Maden ilçelerinde ailelerin %31'inin ise her iki grup balığı tükettiği ortaya çıkmıştır (Şekil 2).



Şekil 2. İlçelerdeki ailelerin balık tercih oranları.
(Figure 2. Fish preference percentages of families in the towns)

4.3. İlçelerde Tatlı Su Balığı Tüketimi (Freshwater Fish Consumption in the Towns)

Elazığ il sınırları içinde alabalık yetiştiricilik yoluyla, alabalık dışında kalan tatlı su balıkları ise avcılık yoluyla elde edilmektedir. Anket sonucunda Keban, Kovancılar, Palu ve Maden ilçelerinde, büyük bir oranla alabalığın, Sivrice ilçesinde ise Hazar Gölü'nün ekonomik balık türü olan sarıbalığın (siraz) diğer tatlı su balıklarından daha fazla tüketildiği tespit edilmiştir (Şekil 3). Anket çalışmasının uygulandığı bütün ilçelerde (Sivrice hariç) alabalıktan sonra en fazla tüketilen tatlı su balığı aynalı sazan olmuştur.



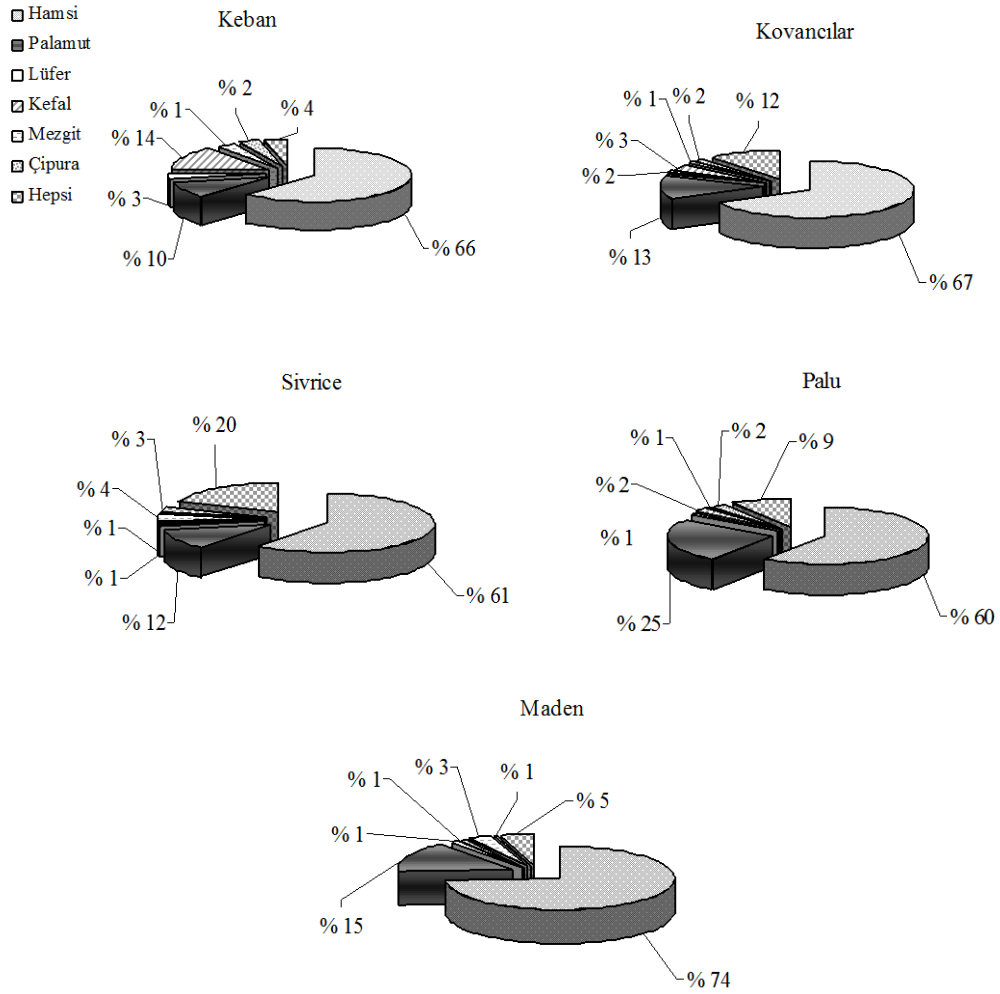
Şekil 3. İlçelerdeki ailelerin, türlere göre tatlı su balığı tüketim oranları

(Figure 3. Percentages of monthly freshwater fish consumption of families in the towns)

4.4. İlçelerde Deniz Balıkları Tüketimi

(Marine Fish Consumption in the Towns)

Her beş ilçede de araştırma kapsamına alınan ailelerin deniz balıkları tüketimi dikkate alındığında en fazla hamsi balığının tüketildiği tespit edilmiştir (Şekil 4). Hamsiden sonra en fazla tüketilen balıklar ise palamut ve kefal olmuştur. En az tüketilen deniz balığının ise mezgit balığı (yalnızca Keban ve Palu ilçelerinde tüketildiği ifade edilmiştir) olduğu belirlenmiştir.

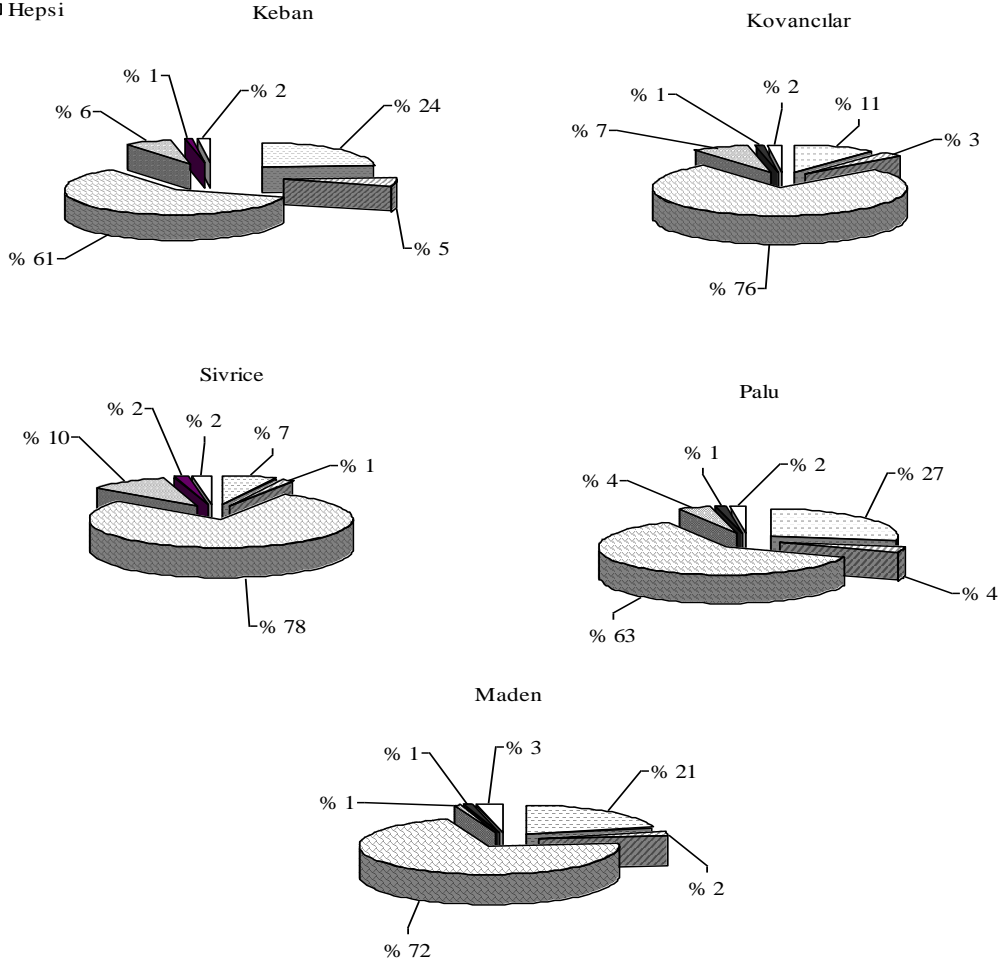


Şekil 4. İlçelerdeki ailelerin deniz balıkları tüketim oranları.
(Figure 4. Percentages of monthly marine fish consumption of families
in the towns)

4.5. İlçelerde Balığın Tüketim Şekli (The Way of Fish Consumption in the Towns)

Anket sonuçlarına göre, her beş ilçede de, balığın daha çok kızartma yöntemiyle tüketildiği belirlenmiştir (Şekil 5). Bunu ızgara, ızgara-kızartma ve buğulama pişirme yöntemlerinin izlediği görülmüştür.

- Izgara
- ▨ Buğulama
- Kızartma
- ▨ Izgara ve kızartma
- Izgara ve buğulama
- Hepsi



Şekil 5. İlçelerdeki ailelerin balık tüketim şekli tercih oranları
(Figure 5. Percentages of cooking way of fish in the towns)

4.6. İlçelerde Ailelerin Balık Etinin Besleyici Özellikleri Hakkında Bilgisi (Knowledge of Families on Nutritious Value of Fish)

Keban ilçesinde ankete katılan ailelerin %59'u, Kovancılar ilçesinde %42'si, Sivrice ilçesinde %55'i, Palu ilçesinde %72'si, Maden ilçesinde ise %64'ü balık etinin besleyici yönünü bildiğini belirtmişlerdir. Keban, Kovancılar, Palu ve Maden ilçelerinde ankete katılan ailelerin balık etinin besleyici değeri hakkındaki bilgilerinin Sivrice ilçesindeki ailelere oranla daha fazla olduğu ortaya çıkmıştır.

4.7. Ailelerin Balık Etini Tercih Etme Nedenleri (The Reasons of Families to Choose Fish Meat)

İlçelerdeki ailelerin büyük bir çoğunluğu balık etini tercih nedeni olarak lezzetli oluşunu (Keban %44, Kovancılar %39, Sivrice %37, Palu %38, Maden %43) ifade etmişlerdir. Balık etinin lezzetli olmasının yanı sıra sağlıklı, ucuz, besin değerinin yüksek olması ankete katılan ailelerin balık etini tercih nedenleri arasında göz önüne alınan önemli kriterlerden biri olduğu ifade edilmiştir.

4.8. Ailelerin Balık Satın Alırken Dikkat Ettikleri Hususlar (Criteria of Families While Buying Fish)

Anket sonuçlarına göre ilçelerdeki ailelerin büyük bir çoğunluğunun balık satın alırken hem tazeliğine hem de türüne (Keban %67, Kovancılar %63, Sivrice %62, Palu %65, Maden %73) dikkat ettikleri belirlenmiştir. Balık satın alırken sadece balığın tazeliğine dikkat edenler (Keban %27, Kovancılar %29, Sivrice %30, Palu %22, Maden %20) ise önemli bir oranı oluşturmaktadır.

5. SONUÇ (CONCLUSION)

Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu ve Maden ilçelerinde yapılan anket sonucunda ailelerin aylık balık eti tüketiminin genellikle 5-500 g arasında değiştiği ortaya çıkmıştır. Ayrıca, ailelerin aylık et tüketimi dikkate alındığında en fazla tavuk etinin tüketildiği sonucu ortaya çıkmıştır. Şen ve diğ. [6], Elazığ il merkezinde yaptıkları anket çalışması sonucunda tavuk eti tüketiminin daha fazla olduğunu belirlemişlerdir. Elazığ il merkezinde ve ilçelerinde tavuk etinin, balık etine göre tercih nedenleri arasında ucuz olması ve balıktaki gibi temizleme işleminin bulunmaması düşünülebilir.

Ailelerin balık tercihleri dikkate alındığında Keban ve Palu ilçelerinde tatlı su balıklarının, Kovancılar, Sivrice ve Maden ilçelerinde ise deniz balıklarının daha fazla tüketildiği belirlenmiştir. İlçelerde alabalık en fazla tüketilen tatlı su balığı olurken, deniz balığı olarak hamsi tüketilmektedir. Buna karşılık, Sivrice ilçesinde ise en fazla tüketilen tatlı su balığı siraz olmuştur. Siraz balığı, Sivrice ilçesi sınırları içerisinde yer alan Hazar Gölü'nün ekonomik balık türü olup, yöre halkı tarafından en çok tüketilen tatlı su balığıdır. Anlaşıldığı üzere Elazığ'ın ilçelerindeki aileler tarafından tercih edilen balıklar arasında bölge halkının tanıdığı/bildiği balıklar ön plana çıkmaktadır. Deniz balıkları arasında ise hamsinin tercih edilmesinin başlıca nedeni diğer deniz balıklarına göre daha ucuz olması ağır basmaktadır.

Tüketim şekilleri bakımından incelenecek olursa, anket çalışmasının yürütüldüğü bütün ilçelerde tüketilen balıklar daha çok kızartma yöntemiyle yenmektedir. Anket çalışmasının yürütüldüğü bütün ilçelerde tüketilen balıklar daha çok kızartma yöntemiyle yenmektedir. Buğulama ise en az tercih edilen tüketim şeklidir. Şen ve diğ. [6], Elazığ il merkezinde yaptıkları anket çalışmasında da; tüketilen balıkların büyük bir kısmını deniz balıklarının oluşturduğunu ve balığın daha çok kızartma yöntemiyle tüketildiğini belirlemişlerdir.

Keban, Kovancılar, Sivrice, Palu ve Maden ilçelerinde yapılan anket sonucunda ailelerin aylık balık eti tüketiminin çok düşük olduğu ve en fazla tavuk etinin tüketildiği sonucu ortaya çıkmıştır. Anket uygulanan ailelerin balık etini tercih nedenleri arasında balık etinin lezzetli olması ilk sırada yer almıştır. Ailelerin balık satın alırken hem balığın türüne hem de tazeliğine dikkat ettikleri ortaya çıkmıştır.

İlçelerde anket uygulanan ailelerin balığın besleyici yönü hakkında bilgileri olmasına rağmen, balık eti tüketiminin Türkiye ve dünya ortalamasının altında çıkması üzüntü ve endişe vericidir. Bunun nedenlerinin mutlaka araştırılması ve gerekli tedbirlerin alınması gerekmektedir. İlçelerde balık eti tüketiminin az olmasının nedenleri arasında, ekonomik olumsuzluklar ve balığın sofraya kültüründe fazla bir yere sahip olmaması ön plana çıkmıştır. Bu nedenle okullardan başlamak üzere toplumun her kesiminde balık eti tüketiminin yaygınlaştırılması ve artırılmasına yönelik gerekli bilgilendirme ve teşvik çalışmalarına bir an önce başlanması yararlı olacaktır.

KAYNAKLAR (REFERENCES)

1. URL:<http://www.danoneenstitusu.org.tr/newsfiles/32balikvesaglike tkilesimiHTB.pdf>
2. Brown, A., (2000). Understanding Food. Fish and Shellfish. Wadsworth/Thomson Learning, USA, 299-318.
3. URL: <http://www.ziraatci.com/editor>
4. Çolakoğlu, F.A., İşmen, A., Özen, Ö., Çakır, F., Yığın, Ç. ve Ormancı, H.B., (2006). Çanakkale İlindeki Su Ürünleri Tüketim Davranışlarının Değerlendirilmesi. E.Ü. Su Ürünleri Dergisi, 23, (1/3), 387-392.
5. Elbek, A.G., Emiroğlu, İ.D. ve Saygı, H., (1999). İzmir İlinde Su Ürünleri Tüketimi. Ege Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Yayınları No: 57, Bornova, İzmir.36s.
6. Şen, B., Canpolat, Ö., Sevim, A.F. ve Sönmez, F., (2008). Elazığ İlinde Balık Eti Tüketimi. Fırat Üniv., Fen ve Müh. Bil. Der., 20(3), 433-437.